

## **Bolo de Chocolate com Cobertura de Chocolate**



Ingredientes: 1 chávena de açúcar  
2 chávena de farinha  
3 unidade de ovos  
1 chávena de óleo  
1 chávena de água morna  
1 chávena de chocolate em pó  
1 colher de sopa de fermento  
1 pitada de sal  
200 grama de chocolate de culinária (1 tablete)  
1 lata de leite condensado  
0 totaste de leite

### Instruções de preparação:

Bata os ovos e o óleo à parte e lentamente vá adicionando o açúcar, a farinha, o fermento e o sal. Acrescente o chocolate em pó e a água morna. Envolve tudo muito bem e deite numa forma sem buraco, untada com margarina e polvilhada com farinha. Leve ao forno, pré-aquecido a 180°, durante cerca de 40 minutos. Enquanto o bolo coze, leve a lume brando o chocolate de culinária, em pedaços, juntando-lhe o leite condensado e um pouco de leite, mexendo sempre. Retire do lume quando obtiver um creme aveludado. Quando o bolo estiver cozido, retire-o da forma e, ainda morno, cubra-o com o creme de chocolate a toda a volta.  
Sugestões Adicionais: